

## >> VENERDI' 5 MARZO 2010

### PAD. E pt – SALA DEGUSTAZIONI

#### SCUOLA di CUCINA:

- 11.00 – 12.00 Presentazione Prodotti Regionali a cura di Ersu Friuli Venezia Giulia: "**Prosciutto di San Daniele**"
- 12.00 – 13.00 Le **Lady Chef** con Samanta Pellacani: "**La Ribollita Toscana**"
- 13.00 – 14.00 **La Cucina dei Politici:**  
con il Presidente del Consiglio Regionale Edouard Ballaman (chef Mattia Sandrin), l'on. Massimiliano Fedriga (chef Walter Claric), il Vice Presidente della Provincia di Trieste Walter Godina (chef Stefano Amorosi), il Consigliere Regionale Sergio Lupieri (chef Ezio Zanon), l' Assessore allo Sviluppo Economico del Comune di Trieste Paolo Rovis (chef Luca Gioiello)
- 14.00 - 14.40 Roberto Gruden del Caffè Rossetti, "**Il gioco dei 3**"
- 14.40 - 15.10 Sergio Mian, Segretario dei Maestri di Cucina "**Le sarde croccanti**"
- 15.10 - 15.40 Lilli Bontempo della Trattoria Bontempo di Muggia: "**Pasta con radicchio rosso tardivo e calamaretti**"
- 15.40 - 16.00 Anna e Marco Morgan di Buje/Croazia: "**Minestrone alla cacciatore di casa Morgan**"
- 16.10 - 16.40 Degustazione **Olive da tavola** - Geolive, Castelvetrano (TP)
- 16.40 - 17.10 Gunther del Ristorante Vanilja: "**Gnocchi di olive e gamberi**"
- 17.10 - 17.40 Giuliano Relja per l'Accademia Italiana della Cucina - Sez.di Trieste presenta lo chef Luca Morgan, Ristorante Chimera di Bacco: "**La calandracca**"
- 17.40 - 18.20 Vesna Gustin, esperta gastronomo: "**I mlnzi**" e "**Le frittelle con l'anima**"
- 18.2 – 19.00 **I prodotti tipici della provincia di Trieste**

### PAD. E pt – SALA DEGUSTAZIONI - INCONTRI

- 11.00 Inaugurazione
- 15.00/17.00 Seminario "**L'olivicultura da reddito è una coltura sostenibile?**" - Input energetici, risultati economici e impatto ambientale, in collaborazione con Teatro Naturale
- 17.30/19.00 4° Concorso Olio Capitale: **DEGUSTAZIONI GUIDATE** a cura di ASCOE e Teatro Naturale - Iscrizioni gratuite in Reception (fino a esaurimento posti) per far parte della Giuria Popolare che con le due giurie professionali contribuirà alla selezione degli oli vincitori del concorso.

### PAD. E 1° piano - OIL BAR

- 10.00 - 10.30 "**Introduzione alla degustazione**" per buyers e giornalisti, a cura di ASCOE
- 10.30 – 19.00 **Degustazioni - Orientamenti del gusto** (test comparativo a cura di Teatro Naturale e ASCOE)

---

#### CAMERA DI COMMERCIO - Sala Maggiore

- 10.00 – 13.00 Tecniche "non separative" nella valutazione di qualità e purezza degli oli extra vergini di oliva - organizzato da SISSG-Società italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse, Università di Udine, Teatro Naturale

---

#### SALA RIUNIONI Palazzina Uffici Fiera Trieste

- 17.00 Riunione di **Giunta dell'Associazione Città dell'Olio**

---

#### EVENTI agli stand:

- Comune di Andria, Pad. H stand 17: 10.00 – 19.00 - Ogni €30 di spesa allo stand della Città di Andria riceverai una cartolina per partecipare all'estrazione di un week end ad Andria o di una fornitura d'olio.
- Provincia di Campobasso, Pad. E stand 27-29-31-33: 12.00 – 13.00 e 16.00 – 17.00 - Mini-corsi di degustazione degli oli molisani (le prenotazioni verranno prese presso lo stand della Provincia di Campobasso).

## >> SABATO 6 MARZO 2010

### PAD. E pt – SALA DEGUSTAZIONI

#### SCUOLA di CUCINA

- 10.00 – 11.00 Presentazione **Prodotti regionali**, a cura di Ersu FVG: "**La tagliata di pezzata rossa con scaglie di montasio e figomoro**"
- 11.00 - 11.30 I **prodotti tipici** della **Provincia di Trieste**
- 11.30 - 12.30 Premiazione Concorso "**Le scuole di Olio Capitale**"
- 12.30 – 13.00 Le Lady Chef: "**Jota in bicer**"
- 13.00 – 14.00 "**Nocellara Etnea: un'oliva, un olio ...un territorio!**" **Degustazione guidata** alla scoperta della **Nocellara etnea** cultivar a duplice attitudine dalle pregiate qualità organolettiche.
- 14.00 – 14.30 Anna Fast per i Cordon Bleu presenta: **Michele Grandi** del Ristorante Pepe Nero e Pepe Bianco "**Tagliolini di seppia con insalata di asparagi**"
- 14.30 – 15.00 Degustazione **Olive da tavola** - Azienda Agroali, Cassano Murge (BA)
- 15.00 - 16.20 I vecchi sapori: Emiliano Porcile del Ristorante Pettiroso con "**Il calamaro barocco**" - Elvis Gustin del Ristorante Krizman con "**Il guanciale di maialino con polenta e verze**" - Ilonka Krizman del Ristorante Daneu con "**Sguazzetto di gallina e patate in tecia**"
- 16.20 – 17.00 Martin Mahorcic della Gostilna Mahorcic di Roditi/Slovenia: "**Ravioli ripieni di jamar in salsa di radicchio invernale**"
- 17.00 – 19.00 4° Concorso Olio Capitale: **DEGUSTAZIONI GUIDATE** a cura di ASCOE - Iscrizioni gratuite in Reception (fino a esaurimento posti) per far parte della Giuria Popolare che con le due giurie professionali contribuirà alla selezione degli oli vincitori del concorso.

### PAD. E pt – SALA DEGUSTAZIONI - INCONTRI

- 10.30 Presentazione del volume "**A tavola e in cucina con le olive**" di Luigi Caricato - Presenta il Presidente dell'Associazione Città dell'Olio Enrico Lupi
- 10.45 - 13.00 Convegno "**Alla scoperta delle Olive da Tavola: tipi di olive e preparazioni commerciali, tecnologie, produzioni, usi e consumi**", a cura di Associazione Nazionale Città dell'Olio
- 15.30 -17.30 Talk Show "**Frodi e sofisticazioni degli oli. E' possibile difendersi?**", in collaborazione con Teatro Naturale
- 17.30 - 18.30 Convegno: "**Molise: la terra degli oli gentili e dell'ospitalità**"

### PAD. E 1° PIANO - OIL BAR

- 10.00 - 10.30 "**Introduzione alla degustazione**" per buyers e giornalisti, a cura di ASCOE
- 10.30 - 19.00 **Degustazioni - Orientamenti del gusto** (test comparativo a cura di Teatro Naturale e ASCOE)

---

#### SALA RIUNIONI Palazzina Uffici Fiera Trieste

- 10.00 – 12.00 4° Concorso Olio Capitale: incontro **Giuria Utenti Professionali**, a cura di Teatro Naturale
- 15.00 – 17.00 **Degustazioni certificate**, a cura di Olea FVG

---

#### EVENTI agli stand:

- *Comune di Andria, Pad H stand 17 – 10.00 – 19.00: Ogni €30 di spesa allo stand della Città di Andria riceverai una cartolina per partecipare all'estrazione di un week end ad Andria o di una fornitura d'olio.*
- *Provincia di Campobasso, Pad E stand 27-29-31-33 – 12.00 – 13.00 e 16.00 – 17.00: Mini-corsi di degustazione degli oli molisani (le prenotazioni verranno prese presso lo stand della Provincia di Campobasso).*
- *Provincia di Campobasso, Pad E stand 27-29-31-33 - 16.00 - 17.30: Degustazione dell'olio molisano e dei prodotti enogastronomici delle Province molisane (Campobasso e Isernia)*
- *Camera di Commercio di Catania, Pad F stand 15 – 11.00-12.00 e 18.00-19.00: Degustazioni guidate Nocellara Etnea*

## >> DOMENICA 7 MARZO 2010

### PAD. E pt – SALA DEGUSTAZIONI

#### SCUOLA di CUCINA

10.45 - 11.30	<b>I prodotti tipici della Provincia di Trieste</b>
11.30 - 12.00	Presentazione Prodotti regionali, a cura di Ersu FVG: <b>"Riso alla plava di Mortegliano con salsiccia e salsa figomoro"</b>
12.00 - 13.00	Le Lady Chef: <b>"Orzo e fagioli"</b>
13.00 - 13.30	La rivoluzione degli <b>anni '70 in cucina</b> : Arturo Rimini presenta: "Gnocchi di polenta e stoccafisso"
13.30 - 14.00	La Lady chef <b>Laila Adamoli "La polentina con sardoni in savor"</b>
14.00 - 14.30	I prodotti tipici della Provincia di Trieste
14.30 - 15.00	<b>Cioccolato e biscotti</b> : Antonella Varotto, maitre chocolatier e Sandro Giudici della Pasticceria Giudici
15.00 - 15.30	<b>Expomittelschool</b> con <b>Fabio De Visentini "Risotto con carciofi e triglie"</b>
15.30 - 16.00	Walter Claric del Ristorante <b>La Foresta di Sherwood "Filetto di caribù agli agrumi affumicato al madera"</b>
16.00 - 16.30	Degustazione <b>Olive da Tavola</b> - Frantoio Oleario Scaringella, Corato (BA)
16.30 - 17.00	Stefano Amorosi <b>"Accarezzando il gazpacho"</b>
17.00 - 19.00	<b>"I giovani in cucina"</b> in collaborazione con le Scuole Alberghiere: Stringher di Udine, I.P.S.I.A.N. di Monfalcone, Ad Formandum e IAL Trieste

### PAD. E pt – SALA DEGUSTAZIONI - INCONTRI

10.30 - 12.00	Convention: <b>"Amici Città dell'Olio"</b>
12.30	Consegna della <b>"Bandiera dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio"</b> ai <b>Sindaci</b> di Trieste, Muggia, Manzano
16.30	<b>Presentazione del libro</b> "L'amore per una manciata di terra - Srce v prgišču zemlje" pubblicato in occasione del 60° anniversario di fondazione dell'Associazione Agricoltori, a cura di Boris Pangerc
17.30 - 19.00	4° Concorso Olio Capitale: <b>DEGUSTAZIONI GUIDATE</b> a cura dell'ASCOE - Iscrizioni gratuite in Reception (fino a esaurimento posti) per far parte della Giuria Popolare che con le due giurie professionali contribuirà alla selezione degli oli vincitori del concorso.

### PAD. E 1° piano - OIL BAR

10.00 - 10.30	<b>"Introduzione alla degustazione"</b> per buyers e giornalisti, a cura di ASCOE
10.30 - 19.00	<b>Degustazioni - Orientamenti del gusto</b> (test comparativo a cura di Teatro Naturale e ASCOE)

---

### SALA RIUNIONI Palazzina Uffici Fiera Trieste

10.00	4° Concorso Olio Capitale: incontro <b>Giuria Assaggiatori Professionisti</b>
14.30 - 18.30	<b>Concorso per assaggiatori di olio di oliva Oleo-Cata</b> , a cura di Oleo-Cata e Teatro Naturale

---

#### EVENTI agli stand:

- Comune di Andria, Pad H stand 17 – 10.00 – 19.00: Ogni €30 di spesa allo stand della Città di Andria riceverai una cartolina per partecipare all'estrazione di un week end ad Andria o di una fornitura d'olio.
- Camera di Commercio di Catania, Pad F stand 15 – 10.00-11.00 e 12.00-13.00: Degustazioni guidate Nocellara Etna
- Provincia di Trapani - Pad F stand 19-21 – 13.00: Degustazione di olio e olive della Provincia di Trapani.

## >> LUNEDI' 8 MARZO 2010

### PAD. E pt – SALA DEGUSTAZIONI

10.00 – 14.00 **Dal Carso al mare da chef a chef: alla scoperta dei sapori locali e delle più importanti tecniche di cottura**, a cura di Electrolux (concessionaria Paolo Tessandoli) con lo chef Walter Coan.

### PAD. E pt – SALA DEGUSTAZIONI - INCONTRI

10.00 – 13.00 Convegno **"Alla scoperta del Costone Carsico - un'occasione di sviluppo dell'agricoltura locale"**, a cura della Camera di Commercio di Trieste in collaborazione con la Zmecka Zveza - Associazione Agricoltori di Trieste

13.00 – 14.00 **Proclamazione dei vincitori** del 4° Concorso Olio Capitale

### PAD. E 1° piano - OIL BAR

10.00 - 10.30 **"Introduzione alla degustazione"** per buyers e giornalisti, a cura di ASCOE

10.30 – 12.00 **Degustazioni - Orientamenti del gusto** (test comparativo a cura di Teatro Naturale e ASCOE)

12.30 – 14.00 **Degustazioni - Orientamenti del gusto** (test comparativo a cura di Teatro Naturale e ASCOE)

---

#### EVENTI agli stand:

Comune di Andria - Pad H stand 17 – 10.00: "Estrazione premi e premiazione Concorso del Comune di Andria"

---

#### FUORISALONE:

##### MARTEDI' 9 MARZO

- **Expo Mittelschool - Via S. Nicolò 5, Trieste - 19.30 - Gemmellaggio Sicilia - Croazia**  
"Gli chef di punta della Sicilia e dell'Istria croata si confrontano sportivamente all'insegna dell'extravergine di qualità.  
Accompagnamento con vini del medesimo livello"